

むつ市のつまは日本-!

# 海峡サーモン



津軽海峡で  
育てたからできた味



荒々しい津軽海峡の荒波に揉まれ、冷たい海水で育てた海峡サーモンは、締まった身質と脂ののりがしつこくないのが特徴です。ほどよい脂は上品で臭みがなく、飽きのこない美味しさは、加工しても十分に活かされています。

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
				■							
■											

■ …旬

■ …流通

■ 産品問い合わせ先：北彩漁業生産組合

TEL 0175-34-5374 / FAX 0175-34-3158

【HP】 <http://www.kaikyou.com/>

■ 制作：むつ市産業創造課

TEL 0175-22-1111

【むつ市HP】 <http://www.city.mutsu.lg.jp/>





# むつ市のつまは日本-!

むつ市の料理研究家 坂本謙二先生の

## ムチュラン六つ星★レシピ

### ホタテの海峡サーモン包み



#### 材料(2人分)

- 海峡サーモン  
…背側 四半身 5枚  
1枚を薄く2枚に切ります。
- ホタテ貝柱…3個。薄く2枚に切ります。
- タマネギ…適量
- パプリカ…適量
- シメジ…適量
- 完熟トマト…適量
- オリーブオイル…適量
- 塩・胡椒…適量

#### 作り方

1. まずラタトゥイユを作ります。タマネギ、パプリカ、シメジをオリーブオイルで炒め、種をとり、ざく切りにした完熟トマトを加えて水分をとばし、最後に軽く塩・胡椒をします。
2. アルミ箔に薄くオリーブオイルを塗り薄く切った海峡サーモンを5枚ほど並べ、その上に厚さを1/2に切ったホタテを並べ、塩・胡椒をします。
3. ホタテの上に、ラタトゥイユを塗ります。このときに、流れないように十分に水分をとばしておくことが大事です。
4. さらに海峡サーモンで覆い、塩・胡椒をし、アルミ箔で包み、全体に火が通るまでオーブンで焼きます。

